

Zeitschrift: Le messenger suisse : revue des communautés suisses de langue française
Herausgeber: Le messenger suisse
Band: - (1994)
Heft: 64-65: Portrait Jean-Pierre Eichenberger : un suisse créatif

Artikel: Histoire de pommes
Autor: Jonneret, Pierre
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-847946>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.02.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



SOCIÉTÉ

LE MESSENGER SUISSE
JUILLET/AOÛT 84

14

PAR PIERRE JONNERET

histoire de p o m m e s

Depuis les premiers confédérés, l'homo helveticus a toujours vénéré la pomme, image de sa liberté. De là à s'en faire une passion exclusive et à s'exiler des bords de la Limat à ceux de la Touques, il y a un grand pas. Surtout lorsque, distillateur par tradition familiale et séculaire, on lâche Pflümli et Kirschwasser pour le calvados.*

* Petit fleuve côtier (108 kms) qui se jette dans la Manche entre Trouville et Deauville.

C'est pourtant cela l'histoire d'Andreas Affentranger, qui conçut un jour un projet dur s'il en est, celui de retrouver et d'améliorer une tradition qui s'effiloçait au cours des ans. D'abord remettre en état un manoir normand du XVI^{ème} siècle, une de ces merveilles de pierre, de briques et de bois qu'on trouve encore au pays de Maupassant et de la Varenne, avec ses étangs où s'arrêtent les oiseaux venus nicher depuis l'Afrique, ses chais aux foudres séculaires en bon chêne du Limousin, son parc immense mais si merveilleusement dessiné par les ans et les gens qui le fréquentèrent. Le Breuil, comme beaucoup de fiefs normands, appartient tour à tour à d'illustres familles dont on trouve les noms gravés sur leurs vieilles façades : Rohan, Ponthieu, Montgomery, Meulan ou Armagnac. Soyons donc fiers que ce soit quelqu'un de notre pays qui ait préservé ce bel exemple du style auvergnon le quel, comme nombre de "logis" de la région, connut les incendies et les destructions des guerres de religion, de la Fronde et de la révolution.

Ce qu'a voulu faire et qu'a merveilleusement réussi notre compatriote, c'est de retrouver l'authenticité de l'art normand du verger, de la récolte et de la distillation.

Certaines cidreries et distilleries se mouraient en pays d'Auge - zone d'appellation d'origine fort et sans doute trop délimitée - de l'abandon de la culture des pommiers et de leur arrachage pour toucher des primes vite absorbées par des investissements à objet de diversification souvent sans lendemain.

Premier effort d'Andreas Affentranger, acquérir son propre verger, planter ou replanter ses 30 hectares de pommes sélectionnées. Deuxième effort, convaincre les propriétaires locaux de suivre son exemple, en leur garantissant des achats fermes à des prix convenus. Troisième effort, installer des engins de distillation de haute qualité, venus du pays de Cognac, permettant une double distillation (passe et repasse). Vingt sept kilos de pommes donneront un litre de calvados. Il faudra ensuite stockage en fûts, assemblage, humidité, temps et terroir pour lui donner la couleur et sa maturité finales. Une affaire d'art et de patience, pour laquelle M. Michel Léon, maître des chais, est chef d'orchestre. Car notre Suisse, devenu normand, a su conserver autour de lui tous ceux dont le savoir et la tradition font la gloire des eaux de vie du fruit local. Deux mille tonnes de pommes sont traitées chaque année au Breuil, donnant 900 hectolitres d'alcool pur, 1500 bouteilles à cordon, c'est-à-dire de haut de gamme, étant manipulées par semaine, en d'autres termes conditionnées, étiquetées, cachetées, mises en caisson de bois, ceci indépendamment de la production ordinaire. Car, quatrième effort, Andreas a su créer un flaconnage et un conditionnement d'une rare qualité esthétique. Bouteilles lourdes en verre épais et sombre, col abondamment garni de cire et de cordons de soie, étiquettes à l'ancienne, le souci poussant jusqu'à ce que l'or utilisé pour l'impression ne com-

porte ni métal lourd, ni substance toxique. Souci écologique, bien suisse s'il en est.

Le soleil brillait ce samedi de juin au Château du Breuil où le rallye rétro-mobile annuel de Lisieux avait choisi de s'arrêter après avoir soufflé depuis Honfleur et Beaumont en Auge sur des routes heureusement plates. Car les côtes sont la mort de nos ancêtres de l'automobile que nous aimons tant et que tant de passionnés retapent des années durant pour leur offrir une petite sortie de cent cinquante kilomètres en les ménageant comme il convient.

Il y avait dans le parc du Breuil des merveilles aussi précieuses que les anciens fûts d'Affentranger servant à donner à ses produits leur puissante valeur. Delage, Bugatti et Voisin des années du "vintage", mais aussi Darracq, Chenard et Walker, Rochet-Schneider de la période héroïque d'avant 14 et puis ces petits bolides qui firent la gloire des 24 heures du Mans, Salmson, Amilcar, Georges Irat et surtout les ahurissants cycle-cars à trois roues et traction à chaîne de Darmont avec leurs deux cylindres en V placés à l'avant du capot... et qui tapent encore leur 150/170 à l'heure lorsqu'il le faut.

Beau spectacle de tradition, pour un lieu de tradition. ■

